

6. CUANDO LA CUCHILLA SE DETENGA COMPLETAMENTE remueva la tapa.  
A. Desenchufe la unidad.
7. Cuidadosamente remueva el ensamblaje de la cuchilla, agarrándola por la agarradera en la parte superior de la cubierta. NUNCA TOQUE LA CUCHILLA DIRECTAMENTE.
9. Remueva la comida con una espátula.
- Nota:** No opere el procesador Mini- Prep sin alimentos en el tazón de trabajo.
- Técnicas de operación**
- Pique, muele y haga puré de pequeñas cantidades de comida con el procesador Mini-Prep. Esta tabla muestra una serie de ingredientes y el método recomendado para procesar cada uno.

| Ingrediente         | Posición de la cuchilla/velocidad | Comentarios                                                                      |
|---------------------|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
|                     | Con filo/<br>baja                 | Sin filo/                                                                        |
| Anchoas             | X                                 |                                                                                  |
| Tocino              | X                                 | Debe estar cocinado y crocante                                                   |
| Mantequilla         | X                                 | Debe estar muy suave, con consistencia como de untarse                           |
| Apio                | X                                 |                                                                                  |
| Queso               |                                   |                                                                                  |
| Duro *              |                                   | X No ralle más de dos onzas (56 gramos) a                                        |
| Semi duro           | X                                 | Debe estar refrigerado                                                           |
| Semi suave          | Con                               | Debe estar refrigerado                                                           |
| Suave               | X                                 | Debe estar muy refrigerado                                                       |
| Chocolate           |                                   | No ralle más de una onza (28 gramos) a la vez                                    |
| Agridulce           |                                   | X                                                                                |
| De Leche            |                                   | X Mejores resultados si está refrigerado o congelado                             |
| Palitos de canela   |                                   | X                                                                                |
| Granos de café      |                                   | X No muele más de media taza (2 oz. O 56 gramos) a la vez                        |
| Chips de frutas     |                                   | X                                                                                |
| Ajo                 | X                                 |                                                                                  |
| Raíz de jengibre    | X                                 |                                                                                  |
| Granos              |                                   | X                                                                                |
| Cebolla verde       | X                                 |                                                                                  |
| Hierbas frescas     | X                                 |                                                                                  |
| Rábano picante      | X                                 |                                                                                  |
| Puerros             | X                                 |                                                                                  |
| Macarrones          | X                                 | Deben estar quebradizos, como los ama-                                           |
| Carnes              | X                                 | Deben estar frías pero no congeladas o precocida                                 |
| Hongos              | X                                 |                                                                                  |
| Nuez moscada        |                                   | X Utilice acción de pulsado alrededor de cinco veces, luego permita que funcione |
| Nueces              |                                   | X Deben estar refrigeradas                                                       |
| Acetunas            | X                                 |                                                                                  |
| Cebollas            | X                                 |                                                                                  |
| Citricos pelados    | X                                 |                                                                                  |
| Pimienta entera     |                                   | X                                                                                |
| Pimientos secos     | X                                 |                                                                                  |
| Pimientos frescos   | X                                 |                                                                                  |
| Cebollines          | X                                 |                                                                                  |
| Semillas            |                                   | X Tales como comino, cilantro, eneldo y                                          |
| Chayote             | X                                 |                                                                                  |
| Vegetales cocinados | Con filo/<br>alta                 | Cocine hasta que se suavicen, procese para un puré suave                         |

\* si el queso es fresco y se desmigaja con cierta facilidad, utilice el lado con filo. (Use el lado sin filo para quesos extremadamente duros, importados o muy viejos. Muchos de los quesos disponibles son realmente solo semi duros).

- Problemas de funcionamiento**
- El motor no prende o la cuchilla no gira:**
- Revise que el enchufe esté debidamente insertado en el tomacorriente.
  - Revise que el tazón de preparación y la tapa estén debidamente bloqueados en su lugar.
  - Asegúrese de presionar solo una palanca de control a la vez.
- La comida está picada de una manera dispareja:**
- Una de dos, o está tratando de picar mucha comida a la vez, o la comida no fue cortada en pedazos suficientemente pequeños antes de ser picada. Trate cortando la comida en pedazos más pequeños de tamaños similares y procesando menos comida por vez.
- La comida está picada muy pequeña o está acuosa:**
- La comida está sobre procesada. Utilice pulsaciones rápidas o procese durante menos tiempo.
- La comida se junta en la tapa o en los lados del tazón de preparación:**
- Puede estar procesando mucha comida por vez. Apague el procesador. Cuando la cuchilla deje de girar, remueva la tapa y limpie el tazón y la tapa con una espátula.
- La comida se queda colgando de la cuchilla:**
- Puede que esté tratando de procesar mucha comida. Cuidadosamente remueva la cuchilla, remueva los pedazos de comida adheridos a la cuchilla y empiece de nuevo.
  -

**Limpieza y almacenaje**

Para simplificar la limpieza, lave el tazón de trabajo y la cuchilla inmediatamente después de que hayan sido utilizados para que la comida no se seque y se pegue. Lave el ensamblaje de la cuchilla, el cobertor de plástico, el tazón de preparación, la tapa y la espátula en agua tibia y jabonosa. Enjuague y seque. Lave la cuchilla con cuidado. Evite dejar la cuchilla en agua jabonosa donde pueda desaparecer de la vista.

Si tiene lavadora de platos automática, puede lavar el tazón de preparación, la tapa, el ensamblaje de la cuchilla y la espátula en la rejilla superior de la lavadora. Coloque el tazón de preparación con la abertura hacia abajo. Coloque la espátula y la cuchilla en el compartimiento para cubiertos. Con una esponja o trapo húmedo, limpie la base del motor. Séquela inmediatamente. Nunca coloque la base del motor o el cable en agua ni en ningún otro líquido.

El procesador Mini- Prep se almacena ordenadamente encima de cualquier mostrador, ocupando una cantidad mínima de espacio. Cuando no lo esté utilizando, manténgalo desenchufado. El espacio en la parte inferior de la base diseñado especialmente para guardar cable le ayudará a mantener el exceso de cable fuera de su mostrador. Guarde el procesador armado para evitar la pérdida de alguna parte. Guarde la cuchilla como guardaría cuchillos con mucho filo – lejos del alcance de los niños.

El procesador Mini- Prep está intencionado para USO DOMESTICO SOLAMENTE. Cualquier servicio que no sea la limpieza normal y el mantenimiento normal que le brinda el usuario debe ser realizado por un representante de servicio Cuisinart.

**UN AÑO DE GARANTÍA**

¡ Felicitaciones ¡ Usted ha adquirido un producto Cuisinart de calidad garantizada.

Condiciones de la Garantía:

- 1-. La garantía rige por doce meses a partir de la fecha de compra. Para hacerla efectiva, usted deberá presentar la factura de compra, la cuál debe estar dentro del periodo de garantía.
- 2-. La garantía solamente aplica por daños comprobados de fabricación. El artículo será revisado, cambiado y/o reparado gratuitamente por todo aquel defecto eléctrico o mecánico de fabricación.
- 3-. La garantía no tiene validez:
- 3.1-. Cuando el artículo haya sido abierto, desarmado o reparado por personal no autorizado. El artículo solamente debe ser reparado por la red de Servicios Técnicos Autorizado.
  - 3.2-. Cuando el artículo haya sido utilizado para trabajos para los cuales no ha sido diseñado.
  - 3.3-. Cuando los daños no sean defectos de fabricación, por ejemplo daños causados por golpes, derrame de residuos dentro de las partes, daños por insectos u otros comprobados en su momento. O por el mal uso, contrario a lo indicado en el manual de instrucciones.
  - 3.4-. Cuando los daños o averías causados en el artículo sean por accidentes, causas imprevistas o deliberadas, daños causados por voltajes entre un 10% mayor o menor del indicado en la placa de especificaciones del artículo.
  - 3.5-. Por desgaste normal de sus componentes por efectos de uso.
  - 3.6-. Por accesorios y partes rotas o deterioradas durante el uso inadecuado. Recomendamos leer el manual de instrucciones.

**IMPORTANTE:** CONSERVE LA FACTURA DE SU COMPRA. SÓLO SE ACEPTAN RECLAMOS DE ARTICULOS CON LA FACTURA DEL ALMACÉN QUE LE VENDIÓ EL ARTÍCULO.



## Manual de instrucciones

### Procesador Cuisinart Mini- Prep

### Modelo DLC-1



Para su seguridad y disfrute continuo de este producto, siempre lea cuidadosamente el manual de instrucciones antes de utilizarlo.

#### PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando utilice artefactos eléctricos siempre deberá seguir las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse del riesgo de un choque eléctrico, no ponga la envoltura del motor con el cable en agua ni en ningún otro líquido.
3. Es necesario contar con supervisión cercana cuando cualquier artefacto eléctrico esté siendo utilizando por niños o cerca de los mismos.
4. Desconecte el artefacto del tomacorriente cuando no lo esté utilizando, antes de poner o quitar accesorios y antes de limpiarlo o de remover comida del tazón de trabajo. Para desenchufar, jale el enchufe del tomacorrientes. Nunca jale del cable.
5. Evite el contacto con partes en movimiento.
6. No opere ningún artefacto con el cordón o enchufe dañado o después de que el artefacto funcione mal, se haya caído o se haya dañado de alguna forma. Regrese el artefacto al Centro de Servicio Autorizado de Cuisinart más cercano para que sea revisado, reparado o ajustado.
7. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por Cuisinart puede ocasionar heridas, choque eléctrico o fuego.
8. No deje el cordón eléctrico colgando sobre el borde de una mesa o mostrador ni permita que este toque alguna superficie caliente.

- No utilice en exteriores.
- Mantenga las manos así como las espátulas u otros utensilios lejos de las cuchillas en movimiento mientras procesa comida. Esto para prevenir la posibilidad de heridas serias a personas o daños al procesador. Puede utilizar una espátula para raspar pero solamente cuando no esté funcionando el procesador.
- Las cuchillas tienen mucho filo, manéjelas con cuidado cuando remueva, inserte o limpie.
- Para reducir el riesgo de heridas, nunca coloque la cuchilla en la base sin asegurarse que el tazón de trabajo y la envoltura del motor estén debidamente colocados en su lugar.
- Asegúrese que la tapa está debidamente asegurada en su lugar antes de operar el procesador. No intente remover la tapa hasta que las cuchillas se hayan detenido por completo.
- No intente anular el mecanismo de entrelazado de interruptores.
- Antes de utilizar el procesador, revise el tazón de trabajo para asegurarse que no hayan objetos extraños.

#### Guarde estas instrucciones

#### Notificación:

Este aparato tiene una clavija polarizada (una cuchilla es más ancha que la otra). Como una medida de seguridad, y para reducir el riesgo de choque eléctrico, esta clavija entrará en un tomacorriente polarizado solamente de una manera. Si la clavija no entra completamente en el tomacorriente déle vuelta, si sigue sin entrar contacte a un electricista calificado. No trate de modificar el enchufe de ninguna manera.

#### Introducción

El procesador Quisnart Mini- Prep maneja una variedad de tareas al preparar alimentos incluyendo cortar en pedacitos, picar, moler, hacer puré, crear emulsiones y mezclar. La cuchilla patentada de dos posiciones ofrece un lado extremadamente filoso para un picado delicado de hierbas, para hacer puré y también para mezclar otras comidas suaves y un lado sin filo ofrece una superficie poderosa para moler granos de café, especias y otros alimentos duros. Dos velocidades de operación con activación al pulso le brindan un máximo control para un procesamiento preciso.

Un poderoso motor de alta velocidad trabaja rápido y duro para conseguir con facilidad cualquier pequeño trabajo. Pique hierbas, cebolla y ajo; muele granos de café, especias y quesos duros; haga puré para alimentar bebés; haga mayonesa y mantequillas con sabores, todo con el mismo artefacto compacto. El procesador Mini- Prep ocupa la mínima cantidad de espacio en el mostrador de su cocina y se almacena ordenadamente encima del mostrador o en algún armario.

#### Las partes

- Base compacta del motor con:
- Eje del motor
- Palanca de control de la velocidad baja
- Palanca de control de la velocidad alta
- Plataforma redonda para soportar el tazón con dos pestañas bloqueadoras
- Columna en la parte de atrás con una ranura para entrelazar
- Cable de poder y espacio para almacenarlo en la parte inferior del artefacto
- Tazón de preparación con:
- Número de la parte del tazón de preparación
- Abertura central
- Dos aberturas con pestañas bloqueadoras en la superficie más baja de la base del motor
- Dos cejillas en los lados opuestos de la superficie más alta
- Tapa del tazón de preparación con:
- Cejillas en los lados opuestos
- Cejilla larga que desciende en la parte de atrás
- Agarradera en la parte superior con dos aberturas para añadir líquidos
- Cubierta plástica del eje con:
- Agarradera en la parte superior
- Pequeños canales en los lados opuestos
- Ensamblaje de la cuchilla con:
- Pequeñas agarraderas para el eje central
- Lado curvo y filoso
- Lado plano y sin filo

**LA CUCHILLA ES MUY FILOSA. SIEMPRE MANEJELA POR EL EJE CENTRAL, NUNCA TOQUE LA CUCHILLA DIRECTAMENTE**

- Espátula

#### Ensamblando las partes

Antes de procesar cualquier alimento, ensamble las partes y pruebe la velocidad alta y baja para que se de una idea de cómo trabaja su procesador de alimentos Mini- Prep.

- Coloque la base del motor en una superficie seca, plana y estable. Debe estar cerca de un tomacorriente eléctrico del mismo voltaje que el indicado en la parte de abajo de la unidad.

- Localice el número de parte del tazón de preparación. Coloque el tazón de preparación en la base del motor con el número de parte del tazón de preparación levemente hacia la izquierda del centro, luego gírelo en el sentido contrario de las manillas del reloj hasta que se bloquee y se oiga el clic de que está en posición. Gire el tazón de preparación siguiendo las direcciones de las flechas para bloquear el tazón que están impresas en la base del motor.
- Conecte el ensamblaje de la cuchilla a la cubierta de la cuchilla. AGARRE EL ENSAMBLAJE DE LA CUCHILLA POR LAS AGARRADERAS DEL EJE CENTRAL SOLAMENTE. NO TOQUE LAS CUCHILLAS EXTREMADAMENTE FILOSAS. Note estas características importantes del ensamblaje de las cuchillas.

- El ensamblaje puede ser colocado sobre la cubierta de dos maneras diferentes:
- Si lo sostiene de esta manera (A) verá la palabra SHARP o filoso en la cuchilla. Ensamble la cuchilla con este lado hacia arriba si desea utilizar el lado filoso. (Vea la sección con información al procesar comidas para saber cuando debe utilizar el lado con filo).
- Si lo sostiene de esta manera (B) no verá nada escrito en la cuchilla. Ensamble la cuchilla con este lado hacia arriba si desea utilizar el lado sin filo. (Vea la sección con información al procesar comidas para saber cuando debe utilizar el lado sin filo).
- Hay unas ranuras (C) en los lados opuestos del interior del eje. Estas encajan encima de los canales en los lados de la cubierta. Coloque la cubierta con la agarradera hacia arriba, en una superficie plana. Levante el ensamblaje de la cuchilla por las agarraderas del eje central y alinee las ranuras en el interior del eje con los canales a los lados de la cubierta. Permita que el ensamblaje de la cuchilla se deslice hasta el fondo de la cubierta.
- Levante la cubierta por la agarradera. Agarre el ensamblaje de la cuchilla por las agarraderas del eje central y gírelo levemente en el sentido de las manillas del reloj. Esto lo bloquea en su lugar y previene que se deslice hacia arriba mientras procesa.
- Agarre la cubierta por la agarradera superior, colóquela sobre la abertura central del tazón de preparación y deslice la cubierta hacia abajo sobre el eje del motor. La cuchilla de abajo en el ensamblaje de cuchilla debe estar casi tocando el fondo del tazón de preparación.
- Agarre la cubierta por la agarradera superior, con la cejilla larga que desciende en una posición de alrededor de las dos en un reloj (D). Mientras agarra la base del motor, presione la tapa encima del tazón de preparación.
- Mientras agarra la base del motor, presione la tapa encima del tazón de preparación. Utilice la agarradera para girarla en sentido contrario de las manillas del reloj hasta que la cejilla larga que desciende en la parte de atrás se bloquee en la ranura que se encuentra en la columna de la base del motor. SI LA CEJILLA NO ENCAJA COMPLETAMENTE EN LA RANURA, EL MOTOR NO EMPEZARA A FUNCIONAR.
- Enchufe el cable en un tomacorriente eléctrico.
- Coloque una mano sobre la tapa de la unidad y presione la palanca de velocidad baja con el pulgar o el índice de la otra mano. Remueva su dedo del control.
- Ahora presione y suelte la palanca de velocidad alta.
- CUANDO LAS CUCHILLAS SE HAYAN DETENIDO, remueva la tapa girándola lentamente en el sentido de las manillas del reloj y levantándola directamente hacia arriba.
- Ahora está listo para procesar alimentos.
- Desensamblando el ensamblaje de la cuchilla.** Levante la cubierta. Agarrando el ensamblaje de la cuchilla sin que se mueva, cuidadosamente gire el cilindro de la cubierta en el sentido de las manillas del reloj, luego guíe el ensamblaje de la cuchilla arriba encima del la cubierta.

#### Consejos para procesar alimentos

##### Tamaño

Siempre corte los pedazos grandes de comida en pedazos más pequeños, como de media pulgada (12 milímetros). Si no utiliza pedazos pequeños y de tamaños similares desde que empieza a procesar, no va a obtener un resultado parejo.

##### Cantidad

No sobrecargue el tazón de preparación. Sobrecargarlo causará resultados inconsistentes y además forzará el motor. Utilice las cantidades indicadas en la sección de recetas como una guía. Como una guía práctica, recuerde que después de procesada, la cantidad de alimentos no debe superar 2/3 de la altura de la cubierta del ensamblaje de las cuchillas.

##### Seleccionando el lado adecuado de la cuchilla

Utilice el lado con filo para picar, hacer puré y mezclar. Es la elección adecuada, por ejemplo, para picar comidas suaves tales como hierbas, apio, cebolla, ajo y la mayoría de los quesos. También es la opción adecuada para hacer puré de vegetales cocinados, mayonesa y mezclar aderezos de ensaladas.

Utilice el lado sin filo para moler granos de café, frijoles y especias y para picar comida dura tal como granos de pimienta, semillas, chocolate y nueces.

##### Seleccionando la velocidad adecuada de operación

Utilice la velocidad baja para picar, hacer puré y mezclar alimentos con el lado filoso de la cuchilla.

Utilice la velocidad alta para moler o picar comida dura con el lado sin filo de la cuchilla.

**Nota:** Debido al poderoso motor que incluye esta unidad, Quisnart le recomienda utilizar una mano para darle soporte al procesador Mini-Prep durante su funcionamiento. Esto es especialmente recomendado durante la utilización de la velocidad alta.

#### Seleccionando la acción adecuada de la palanca

La **acción intermitente** es mejor cuando usted está utilizando el lado filoso de la cuchilla. Dos o tres pulsaciones son suficientes la mayoría de las veces. Asegúrese de revisar la comida frecuentemente para prevenir procesarla de más. Si la procesa de más, es probable que obtenga una pasta acuosa en vez de un picado fino.

La **acción continua** es más adecuada cuando está utilizando el lado sin filo de la cuchilla. Puede tener que operar el procesador Mini- Prep por varios segundos para alcanzar los resultados deseados con algunos alimentos – tanto como 20 segundos para algunas semillas o 40 segundos para granos de café.

Cuando opere la unidad por más de diez segundos, utilice una acción pulsada cada diez segundos más o menos para permitir que la comida caiga de nuevo al fondo del tazón de preparación. Esto brinda resultados más consistentes.

**Nunca opere el procesador Mini- Prep por más de un minuto seguido por vez.**

**Nota: El tazón de preparación y la tapa pueden rasparse cuando son utilizados para moler café, granos y especias.** Esto no afecta el rendimiento del procesador Mini- Prep. Sin embargo, usted puede desear reservar el tazón raspado para moler este tipo de alimentos y comprar un tazón y tapa adicional para otros usos. Estos están disponibles en el departamento de servicio al cliente de Quisnart. Debe preguntar por el modelo DLC-195A si lo desea ordenar.

**Resumen: escogiendo cuchilla, velocidad y tipo de acción**

| Operación | Lado de la cuchilla | Velocidad | Acción   |
|-----------|---------------------|-----------|----------|
| Picar     | Filoso              | Baja      | Pulsada  |
| Moler     | Sin filo            | Alta      | Continua |

#### Añadiendo líquido

Usted puede añadir líquidos tales como agua, aceite o aderezos mientras la máquina está en funcionamiento. Por ejemplo, puede querer añadir aceite cuando esté haciendo mayonesa o aderezos para ensaladas. O puede querer añadir vainilla o alcohol cuando esté haciendo yogurt congelado.

Vierta el líquido a través de una de las dos aberturas de la tapa. **IMPORANTE:** Añada el líquido solamente a través de una abertura a la vez. La otra abertura debe estar libre para que el aire pueda escapar. Si ambas aberturas están bloqueadas, el líquido no va a fluir debidamente al tazón.

#### Removiendo comida de los lados del tazón

Ocasionalmente la comida se pegará a los lados del tazón mientras usted utiliza el procesador. Para limpiarla, detenga el procesador. DESPUES DE QUE LA CUCHILLA SE HA DETENIDO POR COMPLETO, remueva la tapa y utilice una espátula para raspar la comida de los lados, colocándola nuevamente en el centro del tazón de preparación.

#### Invirtiendo la cuchilla en la mitad de una tarea de procesamiento

Mientras procesa algunas recetas, usted puede desear cambiar la cuchilla del lado filoso al lado sin filo o viceversa.

- Asegúrese que ninguno de las palancas de control esté presionada hacia abajo.**
- Desenchufe la unidad.**
- Remueva la tapa del tazón de preparación.**
- Levante la cubierta por la agarradera de encima y remueva el ensamblaje de la cuchilla. NUNCA TOQUE LAS CUCHILLAS DIRECTAMENTE.**
- Remueva el contenido del tazón de preparación hacia otro contenedor.**
- Cuidadosamente remueva el ensamblaje de la cuchilla sosteniéndolo por las pequeñas agarraderas del eje central. Invierta la posición de la cuchilla y reinsértela en la cubierta plástica del eje.**
- Inserte la cubierta plástica encima de la abertura central del tazón vacío.**
- Inserte los alimentos que desea procesar.**
- Coloque la tapa, bloqueándola en su lugar.**
- Enchufe la unidad en el tomacorriente eléctrico y continúe procesando.**

#### Procesando alimentos

- Coloque el tazón de preparación firmemente en la base del motor e inserte el ensamblaje de la cuchilla.** Asegúrese que la cuchilla haya sido colocada de manera correcta respecto al lado que desea utilizar.
- Coloque los alimentos en el tazón de trabajo.** Asegúrese que la comida está cortada en pedazos pequeños y que el tazón no esté demasiado lleno.
- Bloquee la tapa en la posición adecuada. Nota:** Debido al poderoso motor que incluye esta unidad, Quisnart le recomienda utilizar una mano para darle soporte al procesador Mini-Prep durante su funcionamiento..
- Presione la palanca de control de velocidad adecuada, alta o baja,** dependiendo de la comida que esté procesando.
- Cuando haya terminado de procesar la comida,** detenga la máquina soltando la palanca de control de velocidad.